



Menu du 25 au 31 octobre 2021



Végétarien

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Coquillettes bolognaise 0 Yaourt aux fruits Pain	Betteraves vgtte Saucisse Lentilles Flamby Pain	Velouté de poireaux Croustillant de merlu Semoule aux légumes Fromage blanc aux fruits Pain	Salade composée Lasagnes épinards ricotta 0 Banane Pain	Pizza au thon Escalope de poulet Poêlée romanesco pommes de terre Roulé confiture Pain

Viande origine France

Fait maison

Produit issu de l'agriculture biologique

Gamme collectif du goût

Sans huile de palme, sans matière grasse hydrogénée, production avec un minimum de déchets

Viande hachée de bœuf origine Occitanie

Volaille française classe A



Produit qui bénéficie d'un signe officiel de qualité et d'origine contrôlé (LOI EGALIM) : label rouge, appellation AOP/AOC, indication géographique (IGP), Spécialité Traditionnelle Garantie (STG), mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »(HVE), mention « fermier » ou « produit de la ferme », Ecolabel Pêche durable, logo « Région Ultrapériphérique » (RUP) et, tous les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie (circuits courts).

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés.

Tous les repas sont servis avec du pain fabriqués avec de la farine Label Rouge du Gers.

Tous les vendredis nous servons du pain local Nature et Progrès.

Les viandes bovines sont d'origine française

Les approvisionnements sont soumis au Code des Marchés Publics